

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

CAPPUCCINO- EN KOFFIEAUTOMAAT NL

CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO ES

MÁQUINA PARA CAFÉ E CAPUCHINHO PT

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ GR

KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKIN NO

KAFFEMASKIN FÖR ESPRESSO OCH CAPPUCCINO SE

KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKINE DK

KAHVE VE CAPPUCCINO MAKINASI FI

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КАПУЧЧИНО RU

APARAT ZA KAVU I CAPPUCCINO HU

STROJ NA PŘÍPRAVU KÁVY A KAPUČÍNA CZ

EKSPRES DO KAWY I CAPPUCCINO PL

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU KÁVY A CAPPUCCINA SK

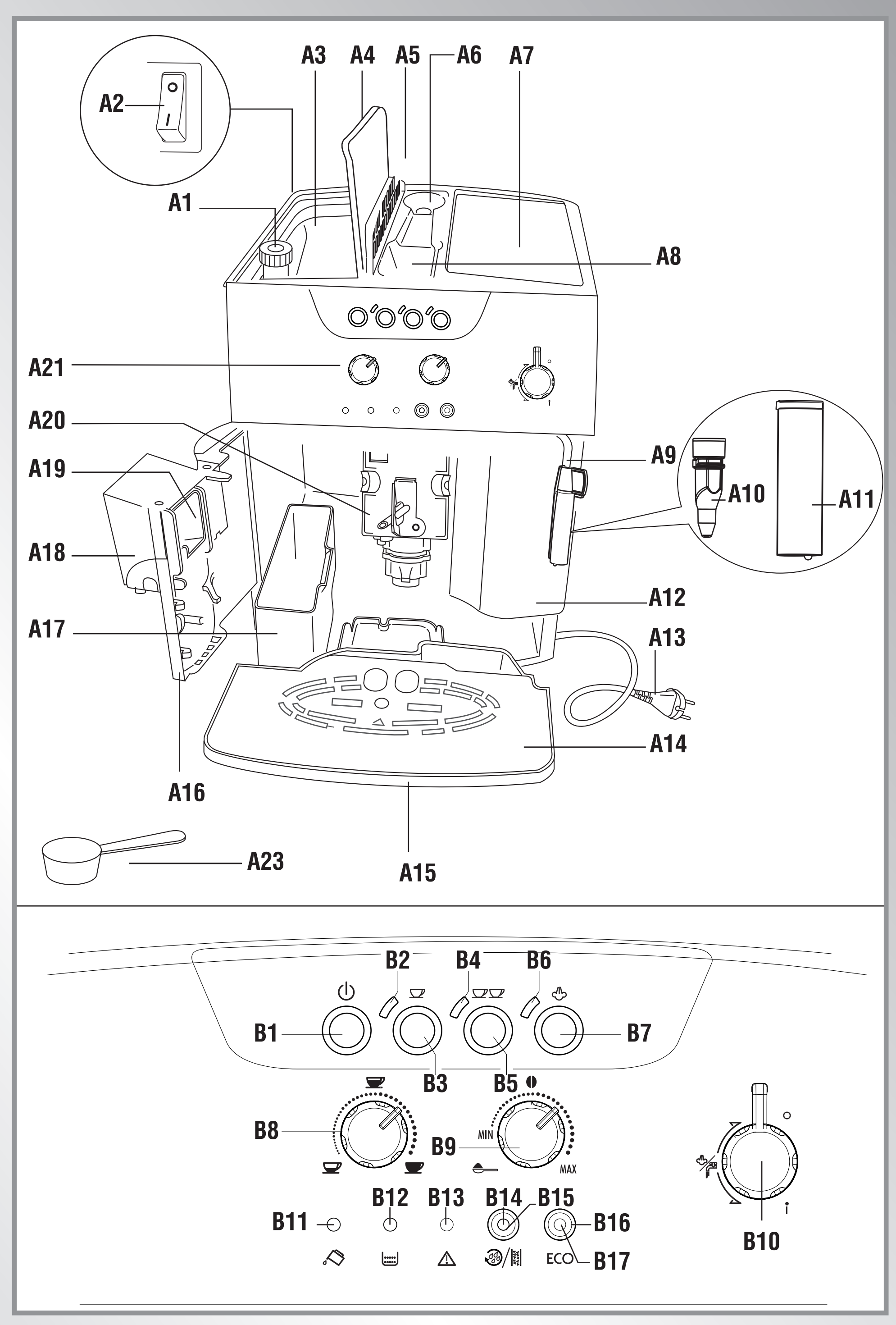
EXPRESOR PENTRU CAFEA ŞI CAPUCINO RO

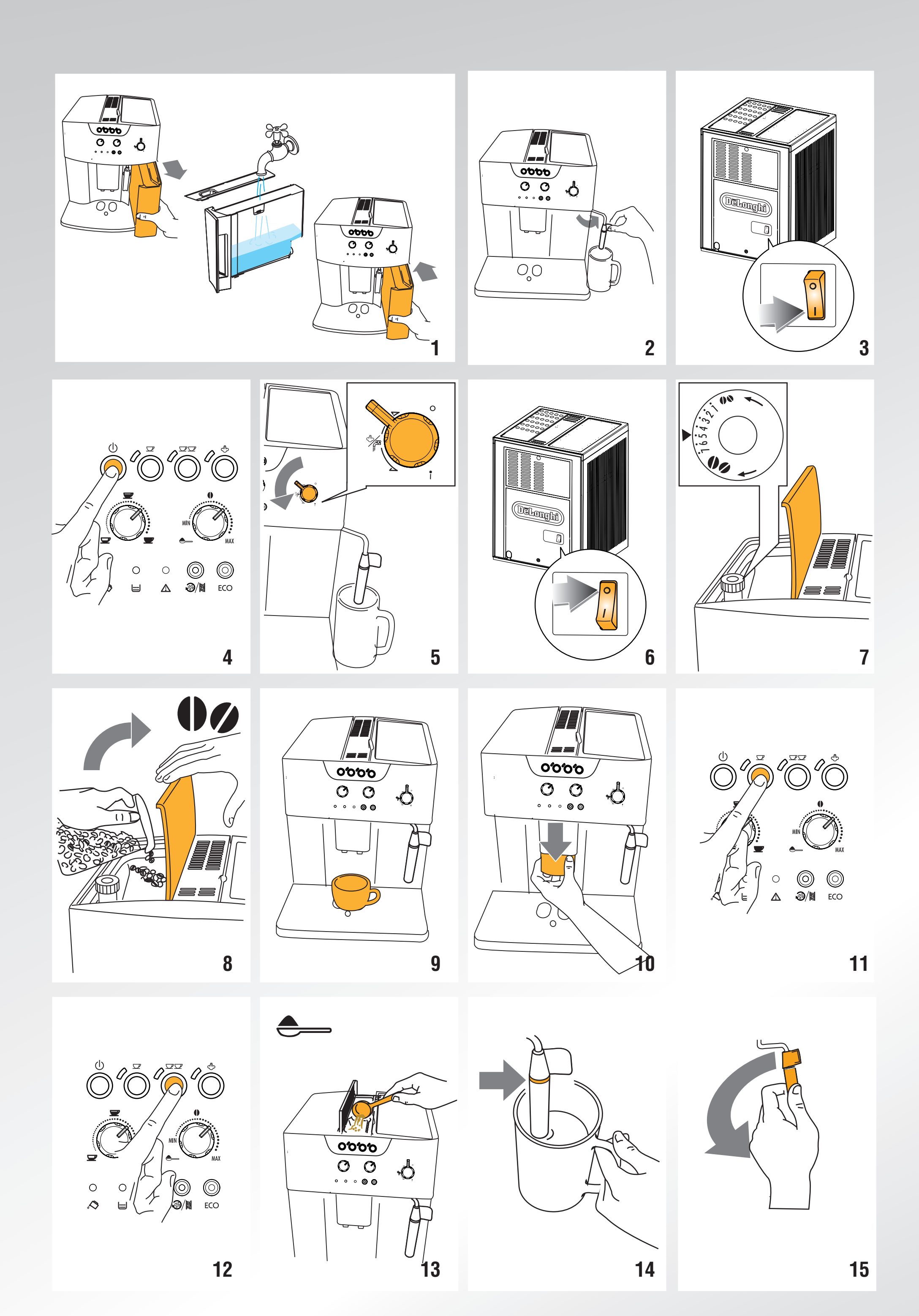
МАШИНА ЗА КАФЕ И КАПУЧИНО BG

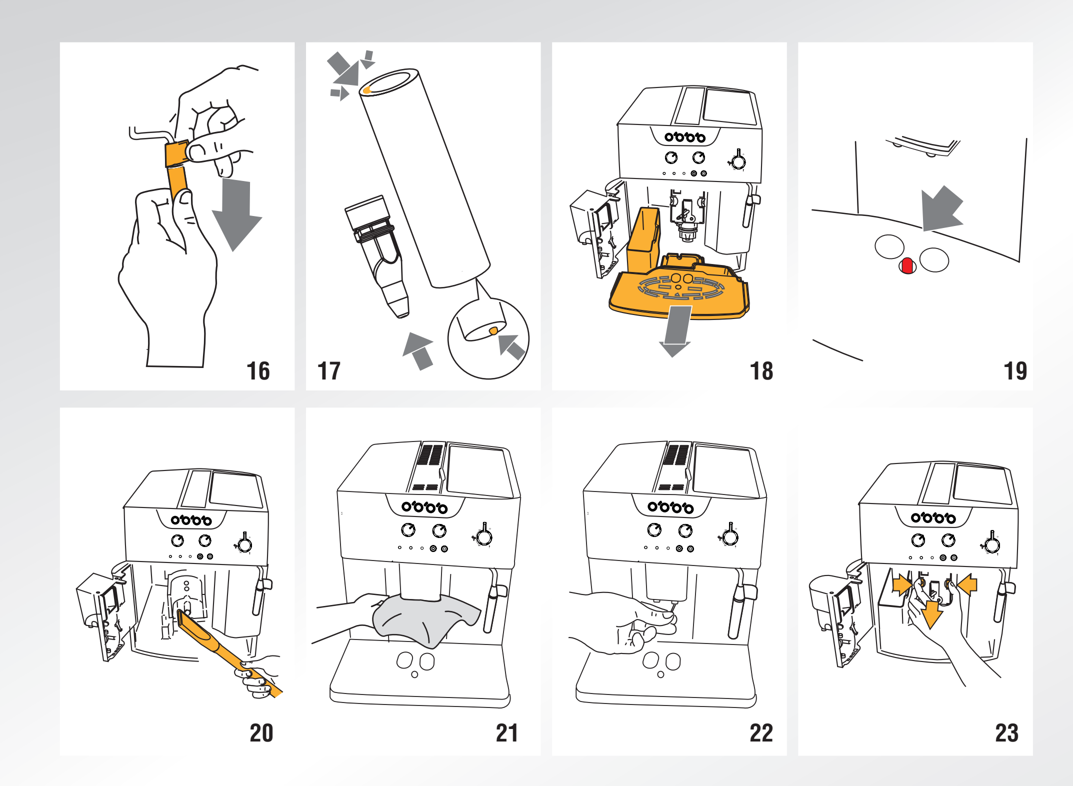
KAHVE VE CAPPUCCINO MAKINASI TR



ESAM 04.110


A2
A1
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A21
A20
A19
A18
A17
A16
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A23
B2
B4
B6
B1
B7
B3
B5
B8
MIN
B9
MAX
B10
B11
B12
B13
B14
B15
B16
ECO
B17


1
2
DeLonghi
3
MIN
MAX
ECO
4
5
DeLonghi
6
7
8
9
10
MIN
MAX
ECO
11
MIN
MAX
ECO
12
13
14
15


16
17
18
19
20
21
22
23

SOMMAIRE

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique „ESAM03.110“.
Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil.
Consacrez quelques minutes pour lire les instructions d'utilisations suivantes.
Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi
Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.

 *Danger!*
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

 *Attention!*
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.

Danger de Brûlures!
L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Nota Bene :
Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses
Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de la machine (page 3).

Problèmes et réparations
En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes “Signification des voyants” de la page 35 et “Solutions aux problèmes” de la page 36.
Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret “Assistance clients” en annexe.
Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour les éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger!
La machine marche au courant électrique, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne touchez pas la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher la machine, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement la machine, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si la machine est en panne, n'essayez pas de la réparer vous-même. Arrêtez la machine, débranchez-la et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.

 *Attention!*
Ne laissez pas l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

Attention!
La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurez qu'ils ne jouent pas avec.

Danger: Risques de brûlures!
Cette machine produit de l'eau chaude et quand elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

FR

Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer des boissons.
Toute autre utilisation n'est pas conforme.
Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.
Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de la machine.
Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.
- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager la machine.
Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

Nota Bene :
Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez la machine à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de la machine
(page 3 - A)

A1. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
A2. Interrupteur général (placé au dos de la machine)
A3. Réservoir à grains
A4. Couvercle du réservoir à grains
A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
A6. Logement de la mesure
A7. Plateau d'appui pour les tasses
A8. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
A9. Tuyau vapeur
A10. Buse à cappuccino (extractible)
A11. Buse à vapeur (extractible)
A12. Réservoir à eau
A13. Cordon d'alimentation
A14. Plateau d'appui pour tasses
A15. Égouttoir
A16. Volet infuseur
A17. Récipient pour les marcs à café
A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
A19. Passage du café
A20. Infuseur
A21. Tableau de commande

Description du panneau de contrôle
(page 3 - B)

B1. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (stand by).
B2. Voyant 1 tasse et OK température café
B3. Touche : pour préparer 1 tasse de café
B4. Voyant 2 tasses et OK température café
B5. Touche : pour préparer 2 tasses de café
B6. Voyant vapeur et OK température vapeur
B7. Touche : pour sélectionner la fonction vapeur
B8. Manette de sélection de la quantité de café (café court, normal ou long)
B9. Manette de sélection du goût du café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou sélection de la préparation avec du café prémoulu .
B10. Manette débit vapeur/eau chaude
B11. Voyant : manque d'eau ou bien réservoir absent
B12. Voyant : manque d'eau ou bien réservoir absent

B13. Voyant ⚠: alarme générale
B14. Touche : sélection rinçage ou détartrage
B15. Voyant détartrage
B16. Touche ECO sélection modalité économie d'énergie
B17. Voyant modalité économie d'énergie

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit intacte et dotée de tous ses accessoires. N'utilisez pas la machine si elle présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de la machine


Attention!

Au moment d'installer la machine, observez les consignes de sécurité suivantes:

- La machine émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné la machine sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les superficies de cette dernière, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager. Évitez de placer la machine à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques.

Branchement de la machine


Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de la machine.

Branchez la machine exclusivement à une prise de courant installée selon les règles de d'art, ayant une intensité minimum de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de la machine, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de la machine

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Règlage de la dureté de l'eau" (page 32).

1. Enlevez le réservoir de l'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérez-le (fig. 1).
2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et placez en-dessous de cette dernière un récipient de minimum 100 ml (fig. 2).
3. Branchez la machine au réseau électrique et mettez l'interrupteur général, qui se trouve derrière, en pos. I (fig. 3).
4. Appuyez sur la touche (fig. 4) ; les voyants , , clignotent en même temps.
5. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire jusqu'au fin de course, pos: I (fig. 5): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est normal que la machine devienne bruyante).
6. Attendez que le débit d'eau chaude s'interrompt automatiquement: les voyants , , clignotent pour indiquer qu'il faut absolument fermer le robinet de vapeur en tournant la manette vapeur en pos. O.
7. Tournez la manette à vapeur en pos. O: la machine s'éteint automatiquement.

Pour pouvoir utiliser la machine, elle doit être allumée.

Nota Bene :

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

FR

ALLUMAGE DE LA MACHINE

Nota Bene :
Avant de mettre en marche la machine, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit en pos. I (fig. 3).

A chaque mise en marche, la machine effectue automatiquement, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne doit pas être interrompu. La machine est prête seulement après avoir effectué ce cycle.

Danger de brûlures !
Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer la machine, appuyez sur la touche (fig. 4): les voyants et clignotent tant que la machine effectue le chauffage et le rinçage automatique: de cette façon, outre à réchauffer la chaudière, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque les voyants et restent allumés en mode fixe.

ARRÊT DE LA MACHINE

A chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique qui ne doit pas être interrompu.

Danger de brûlures !
Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche (fig. 4). La machine effectue le rinçage, puis s'éteint.

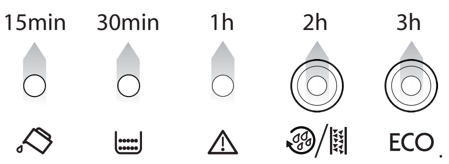
Nota Bene :
Si la machine ne doit pas être utilisée pendant quelques temps, placez l'interrupteur général en position 0 (fig. 6).


Attention!
Afin d'éviter tout dommage à la machine, il ne faut pas mettre l'interrupteur général (fig.6) en pos. O quand la machine est allumée.

CONFIGURER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (STANDBY)

La machine est déjà programmée pour s'éteindre après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

1. Si la machine est éteinte mais l'interrupteur général est en pos. I (fig. 3), appuyez sur la touche **ECO** et le maintenir appuyé jusqu'à ce que les voyants présents sur la partie inférieure du tableau de contrôle s'allument (voir image après le point 2).
2. Sélectionnez l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche (voir correspondance voyant/temps du tableau suivant).



3. Appuyez sur la touche **ECO** pour confirmer la sélection: l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.


Nota Bene:
Pour débrancher complètement la machine, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).

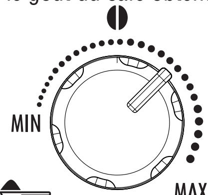
ECONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La modalité d'économie d'énergie permet de réduire la consommation d'énergie, conformément aux normes européennes en vigueur.
La machine est pré-configurée en usine en modalité activée (voyant ECO allumé).
Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche **ECO**: le voyant s'éteint.
Pour activer à nouveau la fonction, appuyez sur la touche **ECO**: le voyant s'allume.


Nota Bene:
En modalité d'économie d'énergie, la machine pourrait nécessiter quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de chauffer.

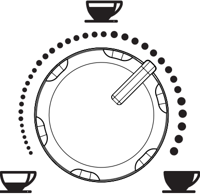
PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café
Réglez la manette de sélection du goût du café (B8) pour programmer le goût souhaité: plus on tourne en sens horaire et plus la quantité de café en grains que la machine broiera augmentera et plus fort sera le goût du café obtenu.



Nota Bene :
- Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour individualiser la bonne position de la manette.
- Faites attention de ne pas trop tourner en sens horaire car vous risquez d'obtenir un débit trop lent (goutte à goutte), surtout lorsque vous demandez deux cafés.

Sélection de la quantité de café dans la tasse
Réglez la manette de sélection de la quantité de café (B9) pour programmer la quantité souhaitée:

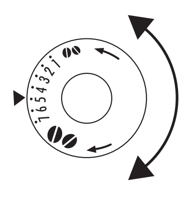


Plus vous tournez en sens horaire et plus le café sera long.

Nota Bene :
Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour individualiser la bonne position de la manette.

Réglage du moulin à café
Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré-réglé en usine pour que le café coule correctement.
Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 7).

Nota Bene :
La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.



Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tournez en sens horaire d'un cran vers le numéro 7.
Pour obtenir un café plus dense et crémeux, tournez en sens anti-horaire d'un cran vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud
Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de:
- effectuer un rinçage, avant que le café coule, en appuyant sur la touche : de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud;
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utilisez la fonction eau chaude).

Préparation du café en utilisant le café en grains


Attention!
N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 8).
2. Positionnez sous les becs verseurs:
   - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
   - 2 tasses, si vous en souhaitez 2.
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 10).

4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse ou 2 tasses , fig. 11 et 12).
5. La préparation commence et le voyant ou reste allumé pendant toute la durée du débit.

Nota Bene:

- Pendant que la machine est en train de faire le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café (et).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches de production du café (ou).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "**Conseils pour obtenir un café plus chaud**" .

Attention!

- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 36).
- Durant l'utilisation, le panneau de contrôle pourra afficher des voyants dont la signification est reportée dans le paragraphe "Signification des voyants" (page 35).

Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu

Attention!

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.

Nota Bene:

Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.



1. Tournez la manette de sélection du goût du café en sens anti-horaire jusqu'à la fin de course, en position .
2. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
3. Placez une tasse sous les becs verseurs.
4. Appuyez sur la touche de sortie café 1 tasse (fig. 11).
5. Pendant que la machine est en train de faire le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café (ou).

Pour désactiver la fonction café pré-moulu, tournez la manette dans une des autres positions.

Nota Bene:

Entre la modalité d'économie d'énergie et le premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Attention! Danger de brûlures

Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faites attention à ne pas vous brûler.

1. Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse;
2. Entre-temps, remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous devez préparer. Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois;

Nota Bene:

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5º C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino après l'utilisation".

3. Appuyez sur la touche : le voyant relatif clignote pour signaler que la machine est en phase de chauffage;

5. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur puis la plonger dans le récipient contenant le lait (fig. 14);
6. Une fois que le voyant passe de clignotant à fixe, tournez la manette vapeur en pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite);
8. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette de vapeur en position 0.

Attention! Danger de brûlures

Tournez toujours la manette vapeur en position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

9. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt: sucrez à volonté, et selon vos goûts, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Nota Bene:

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et après avoir désactivé la fonction vapeur (en ayant appuyé sur la touche vapeur , si vous appuyez sur la touche ou pour demander un autre café, la température est trop élevée (les voyants et clignotent pour indiquer que la température n'est pas appropriée) vous devrez absolument attendre une dizaine de minutes pour que la machine se refroidisse un peu.

  Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et faites sortir un peu d'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants et ne clignotent plus.

Danger de brûlures !

Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faites couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en tournant la manette à vapeur en position I. Puis remettez la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes pour que la buse à cappuccino refroidisse; puis, avec une main bloquez la petite manette du tube de la buse à cappuccino et avec l'autre, tournez en sens anti-horaire (fig.15) et enlevez la buse à cappuccino en la tirant vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
3. Lavez soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
4. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.
5. Nettoyez soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encastre.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Attention! Danger de brûlures.

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Interrompez la sortie d'eau chaude, comme décrit plus bas, quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino se réchauffe durant la sortie de l'eau chaude et par conséquent nous vous conseillons de toucher uniquement la bague noire.

1. Placez un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures):

2. Contrôlez que les voyants et soient allumés en mode fixe.
3. Tournez la manette vapeur d'un demi tour en sens anti-horaire jusqu'au fin de course: le débit commence.
4. Interrompez en remettant la manette à vapeur en position **0**.

Nota Bene:
- Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.
- Si vous souhaitez faire sortir de la vapeur immédiatement après avoir préparé de l'eau chaude, nous vous conseillons d'ouvrir la manette à vapeur pendant quelques secondes afin de vider l'eau des conduits.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:
- le récipient des marcs de café (A17),
- l'égouttoir (A15),
- le réservoir à eau (A12),
- les becs verseurs de sortie café (A18),
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A8),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A16),
- l'infuseur (A20).

Attention!
- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine. Le détartrant que De'Longhi vous recommande d'utiliser est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient de récupération des marcs à café

Quand le voyant clignote, il faut vider le récipient des marcs à café. Ce voyant continue à clignoter et la machine ne peut pas faire de café jusqu'à ce que le tiroir n'est pas nettoyé.
Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):
- Ouvrez le volet de service à l'avant, retirez l'égouttoir (fig. 18), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.


Attention!
Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide.
Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir


Attention!
Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.
L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 19). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.
Pour enlever l'égouttoir:
1. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 18);
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les;
3. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Comment nettoyer l'intérieur de la machine

Danger de secousses électrique!
Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter le paragraphe "Arrêt") et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur (fig. 20).

Mettoyage du réservoir à eau
1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois et à chaque substitution du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A12) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café
1. Nettoyez les becs verseurs au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 22).

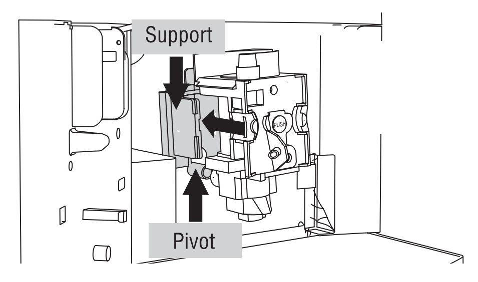
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A8) pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec un pinceau.

Comment nettoyer l'infuseur
L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

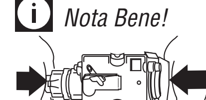

Attention!
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.
1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (consulter le paragraphe "Arrêt").
2. Refermer le volet de service.
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 18).
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 23).

⚠ *Attention!*
RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.
5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. Après l'avoir nettoyé, réinsérez l'infuseur dans le support et sur le pivot placé en bas; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement.



Nota Bene!



Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.
7. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtés.
8. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermez le volet de service.

DÉTARTRAGE
Détartrez la machine quand le voyant clignote sur le tableau.


Attention!
Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

FR

Nota Bene:

Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base de sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

1. Allumez la machine.
2. Videz le réservoir à eau (A12).
3. Versez dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant). Positionnez en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l.
4. Attendez que les voyants et s'allument en mode fixe.

Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

5. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et commencez le détartrage. Le voyant de la touche reste allumé en mode fixe pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et les voyants , et clignotent simultanément pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur en position I (on ne peut pas faire de café).
6. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire jusqu'en position I: la solution détartrante sort de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé au-dessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir à eau est vide et le voyant s'allume et les voyants , et s'alternent; tournez la manette vapeur en sens horaire jusqu'à la fin de course en position O. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

7. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et remettez-le, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Enlevez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le avec de l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre puis remettez-le; les voyants , et lclignotent simultanément.
9. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire d'un demi tour jusqu'en position I. De l'eau chaude sort de la buse.
10. Quand le réservoir à eau est complètement vide, le voyant s'éteint, le voyant s'allume et les voyants , , clignotent.
11. Placez la manette en position 0, remplissez à nouveau le réservoir à eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour pouvoir l'utiliser à nouveau, appuyez sur la touche .

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4 (eau très dure). Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le dé¬tartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plongez-la complètement dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute et selon la dureté de l'eau, se forment 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.

Niveau 1

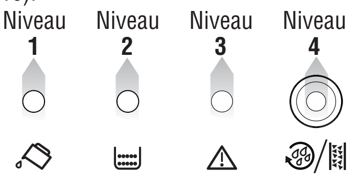
Niveau 2

Niveau 3

Niveau 4

Réglage de la dureté de l’eau

1. Assurez-vous que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l’interrupteur général en position I);
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants s’allument simultanément;
3. Appuyez sur la touche **ECO** pour régler la dureté réelle (le niveau relevé par la tige réactive).



4. Appuyez sur la touche pour sortir du menu.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l’eau.

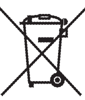
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée:	1450 W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1,7 L
Dimensions LxHxP:	280x364x400 mm
Longueur cordon:	1,5 m
Poids:	10,8 kg

CE La machine est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Mode veille 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements successifs;
- Les matériels et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Avertissements pour l’élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d’éviter les retombées négatives pour l’environnement et la santé dérivant d’une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.

Pour rappeler l’obligation d’éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d’un caisson à ordures barré.

Leva grande

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX DURANT LE FONCTIONNMENT NORMAL

VOYANTS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
1	Les voyants clignotent	La machine n’est pas prête pour faire le café (la température de l’eau n’a pas encore atteint la température idéale). Attendez que les voyants s’allument en mode fixe avant de faire le café
2	Les voyants sont allumés en mode fixe	La machine a atteint la bonne température, elle est maintenant prête pour faire le café.
3	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en train de débiter une tasse de café
4	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en train de débiter deux tasses de café
5	Le voyant de la vapeur clignote	La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale pour produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur
6	Le voyant de la vapeur est allumé en mode fixe	La machine est prête pour débiter de la vapeur
7	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine est en train de s’éteindre (voir paragraphe “Arrêt”)
8	Les voyants clignotent	La machine signale qu’il faut tourner la manette vapeur en position I
9	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine signale qu’il faut tourner la manette vapeur en position 0
10 ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en modalité d’économie d’énergie
11 ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	Le programme automatique de détartrage est en cours

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX D'ALARME

FR

VOYANTS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	QUE FAIRE
1 ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	L'eau du réservoir est insuffisante ou bien le réservoir n'est pas correctement inséré.	Remplissez le réservoir à eau et/ ou insérez-le correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'encastrement.
		Le réservoir est sale et/ou bouché	Rincez ou bien détartrez le réservoir
2 ECO	Le voyant clignote	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement	Répétez la sortie du café et tournez la manette de réglage de la mouture (fig. 10) en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés,le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café)
		La machine ne parvient pas à faire le café.	Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en position I et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino
3 ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	Le récipient des marcs à café est plein ou il n'a pas été inséré	Videz le récipient des marcs à café, l'égouttoir et effectuez le nettoyage, puis réinsérez-le (fig. 18). Important: lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu' en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine se bouche
4 ECO	Le voyant clignote	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir	Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu
		Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
		Si le moulin à café est très bruyant cela veut dire qu'un petit caillou contenu dans les grains de café l'a bloqué	Adressez-vous à un centre assis tance
5 ECO	Le voyant clignote	Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "Détartrage"

VOYANTS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	QUE FAIRE
6	Un bruit anormal se produit et les voyants clignotent de façon alternée	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche et jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur.
7	Les voyants et clignotent de façon alternée	La machine a été allumée à l'instant, l'infuseur n'a pas été correctement inséré et le volet n'est pas bien fermé	Appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement. Assurez-vous que les deux boutons rouge soient emboîtés vers l'extérieur. Fermez le volet de service et allumez la machine
8	Les voyants clignotent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café"
9	Le voyant est allumé en mode fixe	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur"
		L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine
10	Le voyant clignote	Le volet de service est ouvert	Si vous ne réussissez pas à fermer le volet, assurez-vous que l'infuseur soit correctement inséré
11	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine a été allumée avec la manette à vapeur en position de débit ouverte	Tournez la manette vapeur en sens horaire jusqu'à arrêter le débit

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Plus bas sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contactez l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	• Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: vous pouvez utiliser la fonction eau chaude).
	• L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	• Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur en appuyant sur la touche .
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème	• La mouture du café est trop grosse.	• Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 7). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 27).
	• Le café n'est pas approprié.	• Utilisez du café pour les machines à café expresso.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte	• La mouture du café est trop fine.	• Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 7). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 27).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs	• Les becs verseurs sont bouchés.	• Nettoyez les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le café ne sort pas des becs de sortie, mais bien le long du volet de service	• Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	• Nettoyez les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	• Le passage du café dans le volet de service est bloqué.	• Nettoyez soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le lait mousseux a de grandes bulles	• Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	• Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5ºC). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
Le lait n'est pas émulsionné	• La buse à cappuccino est sale.	• Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".
La sortie de vapeur s'est interrompue	• Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	• Attendez puis réactivez la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	• La fiche n'est pas branchée à la prise.	• Branchez la fiche à la prise.
	• L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	• Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 3).
Aucune vapeur/eau chaude ne sort de la buse à vapeur lorsque vous tournez la manet-te vapeur/eau chaude	• Les orifices de la buse à cappucino et/ou du gicleur vapeur sont bouchés.	• Nettoyez-la buse à cappuccino en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".
Vous ne réussissez pas à extraire le groupe in-fuseur pour le nettoyer	• La machine est allumée ou elle n'a pas complété l'arrêt.	• La machine est allumée ou elle n'a pas complété l'arrêt.

FR